

Domaine des Trois Orris

2007

Aife Rosé



Le rosé consiste d'un assemblage d'un tiers de Carignan Noir, en pressurisation directe, et de deux tiers de Grenache Noir, en saigné. Les vignes se trouvent à 600 m d'altitude, sur des arènes granitiques. Le rendement est de 25 Hl par Ha.

Les raisins sont récoltés à la main. La fermentation alcoolique s'est déroulée à 12°C en cuves d'inox, La fermentation malolactique est bloquée à fin de donner un maximum de fraîcheur. Pour un meilleur contact en bouche, le vin contient encore 3 grammes de sucres résiduels par litre.

Le vin est élevé en inox. La mise en bouteille se fait sans rajout de gomme arabique, ni filtration, un léger dépôt pourra donc se développer.

Couleur saumonée. Nez expressif de fraises, de groseilles et de cerises. En bouche gras, avec une bonne longueur, une fraîcheur remarquable et une finale toute minérale. Rosé gastronomique.

Ph: 3.38

SO2 Total: 72 mg/l

SO2 libre : 20 mg/l

Sucres résiduels : 3 gr/l

Acide volatile : 0.4 mg